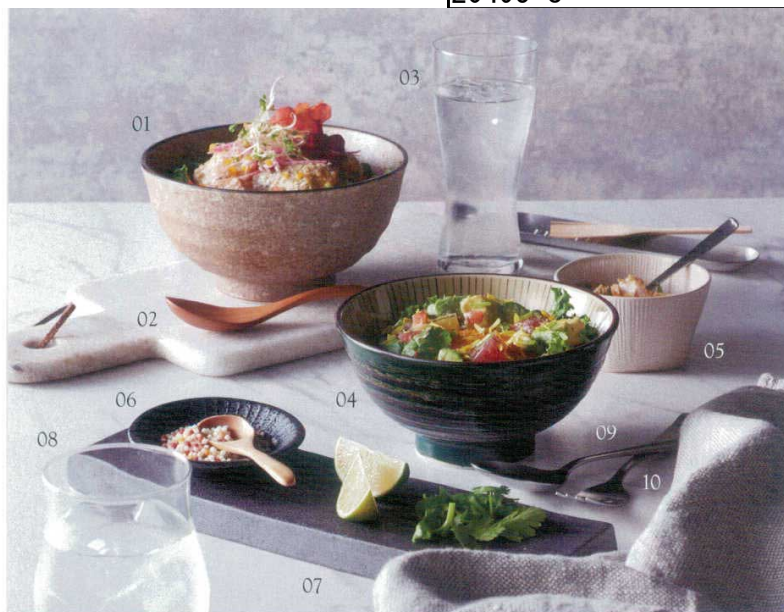


Catalogue No.

20495-8



Japanese Cuisine Collection

丼

Donburi

創作料理として進化する丼メニューはこだわりを感じさせる器との相性が抜群。脳に添えられるソースや薬味皿とのコーディネートが食欲をそそります。

Donburi (rice bowl) menus developed as creative cuisine go hand in hand with bowls that convey a sense of something special. A combination of sauces and seasoning dishes served with donburi adds intrigue to the appetite.

商品サイト



- | | | | | |
|--|---|--|--|--|
| 01 Earth(アース) 茶5.5多用丼
41312-058 880円
→ P.413 | 03 236770薄吹きピアグラスM
79514-058 920円
→ P.795 | 05 こよりパール小鉢
11315-468 680円
→ P.113 | 07 鉄ペーパースクエアロング
27414-308 2,350円
→ P.274 | 09 リラデザートスプーン
74721-238 850円
→ P.747 |
| 02 リゾットスプーン
74718-578 830円
→ P.747 | 04 土灰十草5.0丼
41526-108 480円
→ P.415 | 06 ソギいぶし黒小皿
34622-318 420円
→ P.346 | 08 23-5489味わいグラス(L)
79506-058 880円
→ P.795 | 10 リラデザートフォーク
74720-238 850円
→ P.747 |

Japanese Cuisine Collection

そば・うどん

Soba · Udon

おとなの魅力に通じる、ひかえ目の美学。主役を立てることに注力した粋な演出です。シンプルなメニュー構成だからこそ器の持つ清潔な印象にこだわりました。

Aesthetics of modesty leads to a sense of adult attraction. This is a sophisticated arrangement that focuses on bringing out the lead role. We revel in a clean impression of tableware because of the simple menu composition.

- | | | |
|---|--|---|
| 01 黒窯変8.0高台皿(信楽焼)
22101-668 11,000円
→ P.221 | 04 無地白釉丸7.0浅鉢
39754-578 1,850円
→ P.397 | 06 錆びボカシそば千代口
39721-458 580円
→ P.397 |
| 02 深海マット角珍味鉢
13832-268 550円
→ P.138 | 05 無地白釉竹ス
39756-578 290円
→ P.397 | 07 いぶし黒五品珍味皿
40002-458 1,750円
→ P.400 |
| 03 錆びボカシ丸薬味皿
39722-458 430円
→ P.397 | | |

